

Quiche Lorraine mit Bacon

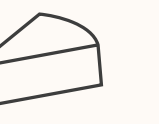
Der Klassiker für die ganze Familie. Herta Bacon Scheiben, frische Eier und geriebener Käse machen die Quiche zum herzhaft-leckeren Genuss. Von der Zubereitung bis zum gemeinschaftlichen Abendessen mit Freunden: Die Quiche Lorraine bereitet Freude für jeden Moment.



60 Min



Mittel



16

Zutaten



GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

1 Packung (300 g) Frischer Quiche- und Tarteteig aus dem Kühlregal



TIERISCHE PRODUKTE

1 Packung (100 g) Herta Bacon Scheiben

Butter zum einfetten

300 ml Milch

200 ml Sahne

4 Eier

100 g geriebener Käse



OBST & GEMÜSE

500 g Zwiebeln



GEWÜRZE

Salz

Pfeffer

Muskatnuss



ÖL & ESSIG

1 EL Pflanzenöl

Anleitung

1. SCHRITT

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. SCHRITT

Eine Ø 30 cm Tarteform mit **Butter** einfetten und komplett mit dem **Teig** auslegen.

3. SCHRITT

500 g Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit **1 EL Öl** kurz andünsten. Danach etwas abkühlen lassen.

4. SCHRITT

300 ml Milch und **200 ml Sahne** mit **4 Eiern** verquirlen. Mit etwas **Salz**, **Pfeffer** und **frisch geriebener Muskatnuss** würzen.

5. SCHRITT

Herta Bacon in schmale Streifen schneiden, mit **100 g Käse** und **Zwiebeln** auf dem Teig verteilen.

6. SCHRITT

Nochmals mit **Salz**, **Pfeffer** und **Muskatnuss** würzen. Die Eier-Milch-Mischung darüber gießen.

7. SCHRITT

Die Quiche Lorraine auf mittlerer Schiene ca. 35-40 Minuten goldbraun backen, bis das Ei gestockt ist. Etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

8. SCHRITT

Abschließend in Stücke schneiden und lauwarm oder auch kalt genießen.

9. SCHRITT

Zum Schluss mit **gerösteten Sonnenblumenkernen** bestreuen.

GUTEN APPETIT

Unser Tipp: Die Quiche Lorraine lässt sich prima vorbereiten und am nächsten Tag noch einmal leicht aufbacken.

Nährwerte pro Portion

Energie	963 kj / 230 kcal
Fett	18,0 g
Kohlenhydrate	10,0 g
Eiweiß	8,0 g